ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

пароварка
праздничный стол

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Во время праздников сложно удержаться и не попробовать все блюда, выставленные на стол. Но жареная жирная пища, без которой не обходится ни одно застолье, может серьезно навредить здоровью. С этой книгой вы узнаете, как сделать так, чтобы праздничный стол был не только вкусным, но и полезным. С книгой и пароваркой процесс приготовления станет еще проще, а блюда вкуснее!

- С. П. Кашин
  - Мясные деликатесы
    - Индейка в беконе
    - Рулет из телятины с чечевицей
    - Барашек в конвертиках
    - Свинина по-русски
    - Свинина с ананасами
    - Кролик в красном вине
    - Утиная печень с ягодами и виноградом
    - Сердце по-семейному
    - Рулет из свиной печени
    - Говядина с пряниками
    - Утка с репой и капустой в горшочке
    - Курица с грибами
    - Жаркое из свинины
    - Ножки индейки в белом вине
    - Цыплята в горшочках
    - Шницель говяжий
    - Телятина с клюквой
    - Рулет из телячьей грудинки
    - Окорок в вишневом соусе
    - Рулеты из свинины с оливками
    - Рулет из баранины
    - Кебабы с кефирным соусом
    - Курица фаршированная
    - Печень с картофелем
    - Кролик с овощами
    - Телятина с краснокочанной капустой
  - Рыбные фантазии
    - Минтай по-восточному
    - Форель с грибным соусом
    - Палтус с грибами
    - Хек под томатным маринадом

- Щука с хреном
- Филе сома с корицей
- Лосось с болгарским перцем
- Камбала в сметане
- Карп в сметане
- Осетр под овощным соусом
- Лосось с кориандром
- Окунь под горчичным соусом
- Котлеты из лосося
- Копченая скумбрия с овощами
- Уха по-казачьи
- Бигос из судака по-польски
- Фаршированная щука
- Шарики из форели
- Лосось с картофелем
- Треска в сметане
- Судак с яблоками

○ Ассорти из морепродуктов
- Фаршированные кальмары
- Салат из курицы с кальмарами
- Запеканка с кальмарами
- Креветки с маслинами
- Салат из морепродуктов
- Суп с морепродуктами
- Салат из брокколи с мидиями
- Котлеты из морепродуктов
- Крабовые шарики
- Кальмары с брусникой
- Котлеты из кальмаров
- Раковые шейки с морской капустой
- Мидии с оливками
- Болгарский перец с крабовыми палочками

○ Овощная мозаика
- Икра из баклажан по-домашнему
- Лук с копченой грудинкой
- Болгарский перец с сырной начинкой
- Овощные рулеты
- Фаршированные маринованные перцы
- Закуска из жареных овощей с брынзой
- Картофель с сыром
- Капуста с яблоками
- Фаршированные помидоры по-армянски
- Баклажаны с ореховой подливкой
- Кабачок в томате

- Помидоры с яйцом
- Кабачковая икра с изюмом
- Молодой картофель с розмарином
- Овощной плов
- Помидоры, фаршированные овощами
- Моцарелла с помидорами
- Цимес из морковки с черносливом
- Репа с растительным маслом
- Овощная радуга
- Картофельные котлеты с черносливом
- Медальоны из овощей
- Репа, фаршированная рисом

○ Грибная сказка
- Шампиньоны с яйцами
- Солянка грибная
- Крокеты из грибов с макаронами
- Галки картофельные с грибами
- Грибное рагу в вине
- Грибная закуска
- Опята с сельдереем
- Маслята с овощным соусом
- Вешенки под маринадом
- Белые грузди по-суздальски
- Шампиньоны в мясном бульоне
- Маслята с рисом

○ Паровые сладости
- Халвайтер
- Смородиновый мусс
- Бананы в шоколаде
- Яблочный мармелад
- Нуга шоколадная
- Фруктовый щербет
- Сладкие яичные клецки
- Малиновые пирожные
- Халва ореховая
- Рисовое суфле

С. П. Кашин
Пароварка. Праздничный стол

Мясные деликатесы

Индейка в беконе

Ингредиенты

4 тонких порционных куска филе индейки, 4 ломтика бекона, 4 болгарских перца, 8 листочков шалфея, 2 столовые ложки оливкового масла, 0,3 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Перцы очистить от семян, вымыть, нарезать кружками и уложить на дно емкости. Филе индейки отбить, посолить и поперчить, натереть оливковым маслом. На каждый кусок мяса уложить полоску бекона, завернуть края индейки конвертиком, сколоть зубочисткой. Выложить рулетики на кольца перца, украсить каждый листиками шалфея. Поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать вместе с кольцами перца.

Рулет из телятины с чечевицей

Ингредиенты

400 г телячьего фарша, $^1/_2$ стакана чечевицы, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, $^1/_2$ стакана сливок, 2 столовые ложки оливкового масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 корень сельдерея, соль.

Способ приготовления

Чечевицу промыть, залить холодной водой и поставить в емкости на нижний поддон пароварки на 20 минут. Корень сельдерея, лук и помидоры мелко нарезать и слегка обжарить на оливковом масле с добавлением томатной пасты. Фарш посолить, перемешать с обжаренными кореньями и помидорами, разложить ровным слоем на столе. На центр выложить отваренную до полуготовности чечевицу. Свернуть фарш рулетом, обвалять в панировочных сухарях, выложить в емкость и залить сливками. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки на 30 минут.

Барашек в конвертиках

Ингредиенты

1 кг филе баранины, $^1/_2$ стакана оливкового масла, 250 г готового слоеного теста, 2 желтка, 3 веточки шалфея, 200 г джема из красной смородины, 1 стакан красного сладкого вина, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть и нарезать 6 порционных кусков. Каждый кусок отбить, натереть солью и оливковым маслом. Выложить баранину на сковороду и обжарить по 3–4 минуты с каждой стороны. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на 6 квадратов, смазать каждый взбитым желтком, посыпать измельченным шалфеем. На центр каждого квадрата положить по куску баранины, завернуть конвертом, смазать оливковым маслом. Уложить конверты в емкость швами вниз, сверху выложить ровным слоем джем, залить вином. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Свинина по-русски

Ингредиенты

1 кг мякоти свинины, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 $^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для гарнира

6 картофелин, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать порционно, отбить, посолить, поперчить и слегка обжарить на растительном масле. Лук и чеснок мелко нарезать и на 5 минут выложить на сковороду к мясу, добавив муку, чтобы подрумянились. Выложить все в емкость, залить горячей водой и поставить на среднюю решетку пароварки.

Пока готовится свинина, пожарить для гарнира картофель соломкой.

Свинина с ананасами

Ингредиенты

$^1/_2$ кг свиной мякоти, 1 банка консервированных ананасов, 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезать на 4 порции, каждый кусок отбить ножом с обеих сторон и натереть маслом с солью. Выложить мясо на дно емкости, сверху положить дольки ананасов, залить все соком из банки. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Кролик в красном вине

Ингредиенты

1 тушка кролика, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан воды, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, соль.

Способ приготовления

Тушку кролика вымыть, освободить от сухожилий и пленок, обсушить на салфетке и разрезать на 6 порционных кусков. Посолить, поперчить, нашпиговать кусочками сала и чеснока, обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. В емкость уложить кольца лука, на него – куски кролика, добавить горячую воду, вино, лавровый лист, душистый перец, накрыть крышкой и поместить на среднюю решетку пароварки.

Утиная печень с ягодами и виноградом

Ингредиенты

$^1/_2$ кг утиной печени, $^1/_2$ стакана свежей черники или ежевики, $^1/_2$ стакана свежей смородины, 4 помидора черри, 1 стакан белого винограда без косточек, $^1/_2$ стакана коньяка, 2 столовые ложки меда, 1 пучок базилика, соль.

Способ приготовления

Печень вымыть, нарезать небольшими тонкими полосками и обжарить без масла на раскаленной сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Выложить печень в емкость, посолить, сверху добавить свежие ягоды, виноград, мед, залить все коньяком и поставить на верхнюю решетку пароварки. Готовое блюдо украсить базиликом и помидорами черри.

Сердце по-семейному

Ингредиенты

1 кг говяжьего сердца, 3 луковицы, 2 морковки, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 5 веточек базилика, 1 пучок зелени петрушки, $^1/_2$ чайные ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Сердце вымыть, очистить от пленок, натереть растительным маслом и дать постоять 5 минут, затем нарезать небольшими ломтиками, лук полукольцами, базилик и петрушку измельчить. Выложить лук и зелень к мясу, добавить майонез и соль, накрыть крышкой и оставить мариновать на 15 минут. Морковку очистить, нарезать тонкими брусочками и обжаривать на растительном масле 5 минут. Мясо вместе с маринадом выложить на сковороду к морковки, обжаривать все еще 5–7 минут.

В емкость для пароварки переложить всю смесь со сковороды, добавить перец и поставить на среднюю решетку пароварки.

Рулет из свиной печени

Ингредиенты

1 кг свиной печени, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 вареная морковка, 3 столовые ложки муки, $^1/_2$ чайной ложки паприки, соль.

Способ приготовления

Печень вымыть, очистить от пленок, отваривать 5 минут и пропустить через мясорубку. Яйца и морковку очистить и мелко нарубить. Добавить в фарш измельченные яйца, лук и морковку, посолить, поперчить, всыпать муку и тщательно перемешать. Сформовать рулет, завернуть в фольгу, выложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Говядина с пряниками

Ингредиенты

1 кг мякоти говядины, 6 мятных пряников, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, нарезать тонкими полосками и обжаривать на растительном масле 10 минут. Переложить в емкость для пароварки, перец, соль, все перемешать, сверху выложить натертые пряники. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Утка с репой и капустой в горшочке

Ингредиенты

1 тушка утки, 1 репа, 1 вилок капусты белокочанной, 2 луковицы, $^1/_2$ стакана сливок, $^1/_2$ чайной ложки молотого имбиря, соль.

Для теста: 1 стакан муки, $^1/_2$ стакана воды, соль.

Способ приготовления

Утку подготовить и нарезать небольшими кусочками. Разложить мясо на 6 горшочков, в каждый добавить дольки репы, нашинкованную капусту, полукольца лука, соль и имбирь. Сверху вылить по 2 столовые ложки сливок. Из муки, воды и соли приготовить тесто, раскатать небольшие лепешки и накрыть ими каждый горшочек. Поставить на среднюю решетку пароварки.

Курица с грибами

Ингредиенты

2 цыпленка, $^1/_2$ кг свежих шампиньонов, 1 стакан белого сухого вина, $^1/_2$ чайной ложки смеси перцев, соль.

Способ приготовления

Цыплят вымыть и разделить каждого на 3 порционных куска. Смесь перцев смешать с солью и натереть цыплят. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Выложить цыплят в емкость для пароварки, добавить грибы, залить вином, накрыть крышкой и поставить на нижний поддон пароварки.

Жаркое из свинины

Ингредиенты

700 г мякоти свинины, 8-10 картофелин, 2 луковицы, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки карри, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Луковицы очистить, нарезать полукольцами. Свинину нарезать небольшими кусочками и обжаривать вместе с полукольцами лука на сливочном масле 5–6 минут. Картофелины очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Отжатый от жидкости картофель смешать с яйцами, посолить, добавить карри. Выложить свинину с луком в емкость, добавить картофельную смесь. Поставить форму на среднюю решетку пароварки. Готовое жаркое посыпать зеленью укропа.

Ножки индейки в белом вине

Ингредиенты

4 ножки индейки, 200 г кураги, 1 большое яблоко, 1 стакан белого сухого вина, 2 болгарских перца (красный и зеленый), 4 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления

Из ножек индейки аккуратно вынуть кости. Яблоки и курагу промыть, яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать кубиками, курагу нарезать небольшими кусочками. Нафаршировать фруктовой смесью ножки, посолить их, натереть майонезом. Сложить ножки в емкость, залить вином, сверху выложить тонкие кольца разноцветного перца и накрыть фольгой. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Цыплята в горшочках

Ингредиенты

3 цыпленка, 3 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 стакана бульона, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Цыплят вымыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, остудить и разрезать каждого на 2 части. Сложить цыплят в емкость, добавить промытый изюм, сливочное масло, бульон. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Готовое блюдо разлить по горшочкам, сверху в каждый горшочек насыпать измельченный укроп.

Шницель говяжий

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 300 г копченой куриной грудинки, 4 яйца, 100 г твердого сыра, 2 луковицы, 1 столовая ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для гарнира: 8 небольших картофелин, соль.

Способ приготовления

Грудинку и луковицы нарезать небольшими кубиками, сыр натереть на терке. В фарш добавить яйца, посолить, поперчить, перемешать. Выложить к фаршу лук и сыр, перемешать, сформовать 4 шницеля, обвалять в панировочных сухарях, сложить в емкость, намазать верхнюю сторону горчицей и поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать с отварным картофелем.

Телятина с клюквой

Ингредиенты

4 порционных куска телятины, 100 г клюквы (можно замороженной), $^1/_2$ стакана клюквенного сока, $^1/_2$ стакана сметаны, соль.

Способ приготовления

Каждый кусок телятины вымыть, хорошенько отбить, посолить, натереть клюквенным соком и дать постоять 30 минут. Сделать в каждом куске мяса несколько надрезов, вложить туда ягоды. Выложить отбивные в емкость, залить сметаной и поставить на среднюю решетку пароварки.

Рулет из телячьей грудинки

Ингредиенты

500 г телячьей грудинки, 5 молочных сосисок, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан воды, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Из телячьей грудинки вынуть кости, мякоть вымыть, отбить, обсушить на салфетке, посолить и поперчить. По широкой части грудинки разложить в ряд целые сосиски. Туго завернуть мясо рулетом, перевязать суровыми нитками и положить в емкость. Сверху налить воды и поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Готовый рулет освободить от ниток и нарезать толстыми ломтиками.

Окорок в вишневом соусе

Ингредиенты

$^1/_2$ кг копченого окорока, 2 столовые ложки свежей или консервированной вишни без косточек, 100 г шампиньонов, 4 столовые ложки красного сухого вина, $^1/_2$ стакана вишневого сока, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать кубиками и обжаривать 5 минут на растительном масле. Окорок нарезать дольками и уложить в емкость, сверху выложить ягоды вишни, на них – обжаренные грибы. Смешать вино с соком и залить этой смесью окорок с грибами. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Рулеты из свинины с оливками

Ингредиенты

5 порционных кусков свинины средней жирности, 100 г ветчины, 200 г оливок без косточек, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 стакан мясного или грибного бульона, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, 1 пучок листьев салата, соль.

Способ приготовления

Свинину отбить, посолить, поперчить, в каждый кусок руками втереть оливковое масло. Ветчину нарезать полосками, оливки разрезать вдоль пополам, чеснок измельчить. Разложить мясо на столе, на каждую порцию выложить немного измельченного чеснока, по 2 полоски ветчины и 2 половинки оливки. Завернуть каждый кусок рулетом и скрепить зубочисткой. Сложить рулеты в емкость, залить бульоном. Готовые рулеты подавать на листьях салата.

Рулет из баранины

Ингредиенты

300 г мякоти баранины, 1 баранья лопатка, 2 луковицы, 1 морковка, 1 вареное яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок кинзы, соль.

Для теста: $^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, 5 столовых ложек воды, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, хорошо отбить. Из лопатки сварить 1 $^1/_2$ стакана бульона. Лук и морковь очистить, нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле. Из муки, воды, яйца и соли приготовить тесто, раскатать лепешку толщиной 3 мм. Лепешку отваривать в кипящем бульоне 5 минут. На подготовленный пласт мяса выложить лук и морковь, нарубленное вареное яйцо. Накрыть мясо с начинкой лепешкой, закрутить все в форме рулета, завязать суровыми нитками и уложить в емкость. Залить бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки. Готовый рулет освободить от ниток, нарезать дольками и подавать на стол, украсив зеленью кинзы.

Кебабы с кефирным соусом

Ингредиенты

400 г телятины, 400 г баранины, 50 г свиного сала, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки молотого черного перца.

Для соуса: 1 стакан кефира, 3–4 веточки кинзы, 2–3 веточки мяты, соль.

Способ приготовления

Мясо вместе с салом и луком 2 раза пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить и убрать в холодильник на 30 мин.

Для соуса смешать кефир с измельченной зеленью, посолить и тщательно перемешать.

Из фарша мокрыми руками сформовать удлиненные небольшие колбаски, обжаривать каждую 2 минуты на масле, переложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки. В готовые кебабы воткнуть по деревянной шпажке и подавать на стол на керамическом блюде. Отдельно подать соус.

Курица фаршированная

Ингредиенты

1 курица, 300 г телятины, 100 г шпика, 200 г отварного говяжьего языка, 2 яйца, 2 ломтика белого хлеба без корки, 1 стакан куриного бульона, 100 г очищенных фисташек, $^1/_2$ чайной ложки приправы для курицы, соль.

Для гарнира: 200 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Курицу вымыть, надрезать кожу вдоль спинки и отделить от мякоти. Фисташки поломать кусочками, язык нарезать ломтиками, шпик – кубиками. Телятину пропустить через мясорубку, добавить нарезанный кубиками шпик, вымоченный в молоке и отжатый хлеб, язык, фисташки, яйца, посолить, положить приправу, тщательно перемешать. Филе курицы отбить, сделав из него ровный и тонкий пласт, и положить его на середину кожи курицы. Поверх филе разложить слой фарша из телятины, кожу соединить, зашить нитками, придав вид целой тушки, завернуть в марлю и перевязать шпагатом. Выложить курицу в емкость, залить теплым бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки. Готовую курицу вынуть из емкости, положить в марле под легкий пресс на 10 минут.

Перед подачей на стол выдержать в холодильнике 30 минут. Охлажденную курицу освободить от марли и нарезать порционными кусками. Подавать на стол вместе с зеленым горошком.

Печень с картофелем

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 6 картофелин, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 стакан мясного бульона, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Печень освободить от пленок и вымыть в холодной воде. Картофель очистить от кожуры, вымыть и нарезать кубиками. Печень нарезать небольшими кусочками и вместе с картофелем выложить в емкость. Репчатый лук очистить, обжаривать 5–6 минут на растительном масле с добавлением томатной пасты. Добавить лук в емкость, все посолить, залить горячим бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки.

Подавать на стол с измельченным зеленым луком.

Кролик с овощами

Ингредиенты

1 тушка кролика, 3 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для маринада: 2 стакана кипятка, 2 луковицы, 1 морковка, 4 зубчика чеснока, 5 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 5–6 веточек петрушки, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Кролика обработать, вымыть, замочить на 1 час в холодной воде, затем разделить на порционные куски, посолить, поперчить и обжаривать на растительном масле 10 минут.

Для маринада в кипящую воду выложить соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, уксус, полукольца лука и кружки морковки, измельченную петрушку. Поставить емкость с маринадом на среднюю решетку пароварки на 10 минут, затем выложить в маринад кролика и вернуть в пароварку еще на 40 минут. Перед подачей на стол выложить куски кролика шумовкой на порционные тарелки, полить сметаной. Маринад, в котором варился кролик, подать отдельно в пиалах.

Телятина с краснокочанной капустой

Ингредиенты

500 г телячьего фарша, 1 вилок краснокочанной капусты, 2 фиолетовые луковицы, 1 стакан светлого пива, $^1/_2$ чайной ложки паприки, $^1/_2$ чайной ложки имбиря, соль.

Способ приготовления

Капусту разобрать на листья, обварить их кипятком и нарезать небольшими кусочками. В фарш добавить измельченный лук, паприку, имбирь, посолить и тщательно перемешать. На дно емкости выложить капустные листья, на них разложить ровным слоем фарш, залить пивом и поставить на среднюю решетку пароварки.

Рыбные фантазии

Минтай по-восточному

Ингредиенты

1 крупный минтай, 1 белая редька, 2 зубчика чеснока, $^1/_2$ стакана готового соевого соуса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан воды, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Рыбу вымыть, разрезать на 4 порции, редьку очистить, нарезать ломтиками, чеснок и зеленый лук измельчить.

В емкость положить масло, сахар, влить соевый соус и воду. Уложить в эту жидкость редьку, на нее – куски рыбы. Сверху выложить чеснок и зеленый лук, поперчить, посолить. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол в горячем или холодном виде.

Форель с грибным соусом

Ингредиенты

2 форели среднего размера, 2 лимона, 200 г свежих белых грибов, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ чайной ложки молотого белого перца, соль.

Способ приготовления

Форель подготовить, каждую рыбину разрезать на 3 порционные части, сбрызнуть лимонным соком и уложить в глубокую емкость. Сверху выложить половинки грибов, посолить, поперчить, залить сметаной, накрыть крышкой и поставить на среднюю решетку пароварки.

Палтус с грибами

Ингредиенты

500 г филе палтуса, 150 г шампиньонов, $^1/_2$ стакана виноградного сока, 3 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Филе палтуса вымыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и залить сливками. Шампиньоны нарезать кубиками и обжаривать 5–6 минут на сливочном масле. Выложить рыбу вместе со сливками и грибами в емкость, добавить виноградный сок. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Хек под томатным маринадом

Ингредиенты

2 хека среднего размера без головы, 3 луковицы, 2 морковки, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, 3 лавровых листа, 4–5 горошин душистого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать кольцами, морковь очистить, нарезать кубиками. Рыбу вымыть, нарезать небольшими порционными кусками, посолить, обвалять в муке и немного обжарить на растительном масле. Рыбу вынуть, на том же масле 5 минут обжаривать лук и морковь. Добавить в поджарку томатную пасту, обжаривать еще 5 минут. Рыбу уложить в емкость, залить томатной поджаркой, положить лавровый лист, горошины перца, поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать к столу в холодном виде.

Щука с хреном

Ингредиенты

1 щука среднего размера, 4 столовые ложки готового хрена, $^1/_2$ стакана майонеза, соль.

Способ приготовления

Щуку очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, промыть, нарезать на 6 порционных кусков. Из головы и хвоста сварить бульон. Половину майонеза смешать с хреном. Куски щуки натереть солью и подготовленной смесью, выложить в емкость, залить остальным майонезом и бульоном, поставить на среднюю решетку пароварки.

Филе сома с корицей

Ингредиенты

1 кг филе сома, $^1/_2$ чайной ложки корицы, 100 г твердого сыра, 2 яблока, 100 г сливок, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Филе нарезать порционными кусками, слегка посолить, обжаривать на растительном масле 5 минут. Выложить рыбу в емкость для пароварки. На каждый кусок положить по 2 дольки яблока, залить сливками, посыпать корицей и натертым на крупной терке сыром. Поставить на среднюю решетку пароварки.

Лосось с болгарским перцем

Ингредиенты

4 куска филе лосося, 3 болгарских перца (красный, желтый, зеленый), 1 лимон, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 100 г сливочного масла, перец черный молотый и соль.

Способ приготовления

Приготовить в пароварке филе лосося и выложить на блюдо. Перцы вымыть, очистить от семян и нарезать небольшими кубиками. В глубокой сковороде растопить 50 г сливочного масла, выложить перец и жарить в течение 3 минут на слабом огне, посолить, поперчить. Готовый перец выложить на блюдо с лососем. На эту же сковороду положить оставшееся сливочное масло и выжать сок лимона. Кипятить в течение 30 секунд, затем полить лосося получившимся соусом.

Камбала в сметане

Ингредиенты

1 средняя камбала, 100 г твердого сыра, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

2 столовые ложки сметаны смешать с солью и измельченным укропом. Камбалу подготовить, нарезать порционными кусками, натереть сметанной смесью и оставить на 15 минут, затем выложить в емкость. Сыр натереть на терке и добавить к рыбе вместе с остальной сметаной. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол в горячем виде.

Карп в сметане

Ингредиенты

2 крупных карпа, 3 зубчика чеснока, $^1/_2$ стакана сметаны, 2 ложки майонеза, приправа для рыбы, соль. *Для гарнира*: отварной рис или овощи.

Способ приготовления

Карпов очистить, вымыть, отделить от головы и костей, разделать на 6 порционных кусков. Приправу для рыбы смешать с солью и измельченным чесноком, натереть этой смесью рыбу и сложить ее в емкость. Добавить сметану, смешанную с майонезом. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол с отварным рисом или овощами.

Осетр под овощным соусом

Ингредиенты

1 небольшой осетр, 1 лимон, соль.

Для соуса: 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан рыбного бульона, 2 луковицы, 2 морковки, 2 помидора, 2 лавровых листа.

Способ приготовления

Из головы осетра с добавлением соли сварить бульон. Рыбу вымыть, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть соком лимона.

Для соуса нарезать кубиками помидоры и лук, натереть на крупной терке морковь, добавить сливочное масло, лавровый лист, все поместить в емкость, залить кипящим бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки на 15 минут. В готовый соус выложить рыбу и снова поставить на среднюю решетку пароварки еще на 30 минут.

Лосось с кориандром

Ингредиенты

500 г филе лосося, $^1/_2$ чайной ложки молотого кориандра, 0,25 стакана винного уксуса, 4 веточки свежего розмарина, молотый перец и соль.

Способ приготовления

Основание пароварки наполовину заполнить водой, добавив уксус. Выложить филе лосося в корзину пароварки. Посолить, посыпать кориандром. На каждый кусочек рыбы положить по веточке розмарина. Накрыть крышкой и довести до готовности.

Окунь под горчичным соусом

Ингредиенты

4 небольших речных окуня, 2 столовые ложки сливочного масла, приправа для рыбы, соль.

Для соуса: 1 стакан сливок, 4 столовые ложки горчицы, 2 сваренных вкрутую желтка, 5–6 веточек петрушки, 5–6 веточек укропа, 1 маленький горький перец.

Способ приготовления

Окуней очистить, выпотрошить, отрезать плавники, надрезать тушки с одной стороны ножом крест-накрест, вымыть, посолить, натереть приправой и размягченным маслом.

Для соуса в горячих сливках растопить масло, добавить растертые желтки, горчицу, измельченную зелень, горький перчик. Выложить окуней в емкость надрезанной стороной вверх, залить сливочно-горчичным соусом, поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Котлеты из лосося

Ингредиенты

500 г филе лосося, 4 картофелины, 2 яйца, 1 лимон, 100 г соленой брынзы, 1 столовая ложка майонеза, 1 стакан молока, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Филе вымыть, нарезать маленькими кусочками, сбрызнуть соком лимона и сложить в миску. Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с измельченной зеленью укропа и кусочками брынзы, все тщательно перемешать. Соединить рыбу с картофельной смесью, добавить майонез, еще раз перемешать. Сформовать удлиненные котлетки, обвалять в яйце и уложить в емкость.

Залить котлеты теплым молоком, поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Копченая скумбрия с овощами

Ингредиенты

1 крупная скумбрия горячего копчения, 2 стакана молока, 4 картофелины, 2 морковки, 1 луковица, 200 г шпината, 50 г твердого сыра.

Способ приготовления

Скумбрию залить половиной молока на 30 минут, затем нарезать порционными кусочками. Овощи очистить и натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами, шпинат ошпарить кипятком, сыр натереть на терке. В емкость уложить кольца лука, перемешанные натертые овощи, слой шпината. Сверху уложить порционные кусочки скумбрии, добавить натертый сыр. Залить оставшимся молоком и поставить на среднюю решетку пароварки.

Уха по-казачьи

Ингредиенты

1 сом среднего размера, 4 небольшие картофелины, 5 помидоров, 1 луковица, 2 лавровых листа, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Сома очистить, нарезать на 5 частей, сложить в кастрюлю с холодной водой. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками, помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать дольками. Выложить в кастрюлю картофель и помидоры, мелко нарезанный лук, добавить перец, соль и лавровый лист. Поставить на среднюю решетку в пароварку, накрыв крышкой.

Бигос из судака по-польски

Ингредиенты

500 г судака, 500 г капусты белокочанной, 100 г консервированных маслят, 1 луковица, 1 яблоко, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить, вымыть, удалить кости. Полученное филе нарезать порционными кусочками, обвалять в муке и слегка обжарить на растительном масле. Капусту нашинковать соломкой, лук – кольцами.

В емкость выложить капусту, лук, дольки яблока, маслята, добавить томатную пасту и соль, перемешать. Сверху уложить куски судака. Емкость поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол в горячем или холодном виде.

Фаршированная щука

Ингредиенты

1 кг щуки, 2 луковицы, 2 морковки, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сахара, щепотка корицы, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для соуса: 50 г готового хрена, 200 г свеклы, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Из головы и хвоста щуки сварить бульон, процедить. Филе щуки пропустить через мясорубку. Лук и морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и добавить к фаршу вместе с сырыми яйцами. Фарш тщательно вымешать, посолить, поперчить, добавить корицу и сахар.

Сформовать из фарша шарики, слегка обвалять в муке и выложить в емкость пароварки. Поставить емкость на среднюю решетку.

Для соуса смешать готовый натертый хрен с натертой сырой свеклой и сметаной.

Подавать к столу с соусом.

Шарики из форели

Ингредиенты

1 кг филе форели, 1 яйцо, 1 стакан томатного сока, 1 стакан кипятка, 4–5 горошин душистого перца, 1 чайная ложка мускатного ореха, 4 зубчика чеснока, 5–6 веточек зелени эстрагона, соль.

Способ приготовления

Филе форели вымыть и пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, измельченный чеснок, натертый мускатный орех и соль. Все тщательно перемешать. Из готового фарша мокрыми руками сформовать шарики величиной с крупный грецкий орех. Выложить шарики из форели в емкость, залить кипятком, положить горошины перца, измельченный эстрагон, добавить томатный сок. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Лосось с картофелем

Ингредиенты

500 г филе лосося, 5–6 молодых картофелин, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 лимон, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для гарнира: 1 банка консервированной кукурузы, 1 пучок листьев салата.

Способ приготовления

Филе лосося вымыть, нарезать ломтиками, посолить и сбрызнуть соком лимона. Оставить на 10 минут. Картофелины очистить, вымыть, нарезать тонкими кружками. Выложить в емкость кусочки лосося, на него – картофель, посолить, поперчить, добавить оливковое масло. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. На блюде по краю разложить кукурузу, посередине – целые листья салата. Готовое филе с картофелем горкой выложить на листья салата.

Треска в сметане

Ингредиенты

500 г филе трески, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и нарезать кольцами, переложить на дно емкости. Филе трески без костей, но с кожей вымыть, натереть смесью сливочного масла с солью и выложить на лук. Залить все сметаной и поставить на среднюю решетку пароварки.

Судак с яблоками

Ингредиенты

1 кг филе судака, 2 луковицы, 3 яблока, цедра и сок 1 лимона, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Филе судака нарезать порционными кусочками, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить, засыпать натертой на мелкой терке цедрой и оставить на 30 минут. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими дольками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Выложить в емкость лук, сбрызнуть растительным маслом.

Сверху разложить кусочки судака и дольки яблок. Густо засыпать измельченной зеленью укропа. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Ассорти из морепродуктов

Фаршированные кальмары

Ингредиенты

4 крупные тушки кальмаров, 100 г шампиньонов, 3 луковицы, 70 г белого столового вина, соль.

Способ приготовления

Тушки кальмаров тщательно промыть, лук и грибы нарезать тонкими полукольцами, слегка посолить и перемешать. Нафаршировать тушки, выложить их в емкость, полить вином и поставить на среднюю решетку пароварки.

Салат из курицы с кальмарами

Ингредиенты

2 отварные куриные грудки, 200 г очищенных креветок, 100 г чернослива без косточек, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 свежий огурец, 2 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления

Креветки разморозить, чернослив обдать кипятком. Куриные грудки нарезать кубиками, чернослив – мелкими кусочками, каждую креветку разрезать пополам, все смешать и выложить в емкость. Добавить 1 столовую ложку майонеза и поставить на верхнюю решетку пароварки. В это время яйца нарезать кружками, лук – кольцами, огурец – ломтиками. Выложить в салатник на дно кружки яиц, посолить и немного смазать майонезом. Вынуть емкость из пароварки и выложить смесь на яйца. Сверху разложить кольца лука, ломтики огурца и остальной майонез.

Запеканка с кальмарами

Ингредиенты

500 г свежих кальмаров, 6–7 картофелин, 2 луковицы, 1 яйцо, 100 г твердого сыра, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ чайные ложки белого молотого перца, 1 л воды, соль.

Способ приготовления

Кальмаров очистить, опустить в кипящую воду, отваривать 3 минуты и пропустить через мясорубку. Лук очистить и измельчить. Картофель очистить, вымыть, отварить и смешать с измельченным луком и перцем. Вбить в картофельную смесь яйцо, посолить. Половину кальмаров выложить в емкость, добавить картофельную смесь, сверху – еще один слой кальмаров. Посыпать натертым сыром и панировочными сухарями, поставить на среднюю решетку пароварки.

Креветки с маслинами

Ингредиенты

500 г замороженных креветок, 8 крупных черных маслин без косточек, 100 г твердого сыра, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок листьев салата, соль.

Способ приготовления

Маслины разрезать вдоль пополам, сыр натереть на крупной терке. Креветки слегка разморозить, очистить от панциря, выложить целиком в емкость, немного посолить, добавить половинки маслин, посыпать сыром и залить оливковым маслом. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Готовое блюдо разложить на листьях салата.

Салат из морепродуктов

Ингредиенты

200 г крупных очищенных креветок, 200 г консервированных кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Свежих креветок очистить от панциря, разрезать пополам, добавить нарезанных кальмаров, измельченную морскую капусту и нарезанные кубиками вареные яйца. Все перемешать и выложить в емкость. Сверху залить майонезом. Поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать в горячем или холодном виде.

Суп с морепродуктами

Ингредиенты

500 г коктейля из морепродуктов, 1 плавленый сырок, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки зеленого горошка, 2 столовые ложки растительного масла, 4–5 веточек укропа, 4–5 веточек петрушки, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца.

Для чесночных гренок: 6 ломтиков белого хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Морковку и лук очистить, вымыть, морковку натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками. Обжаривать лук и морковку на растительном масле 5–6 минут. Картофель очистить, натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке. Выложить все подготовленные продукты в емкость, залить кипящей водой, перемешать, посолить и поперчить. Поставить емкость в пароварку на среднюю решетку.

Для чесночных гренок ломтики белого хлеба обжарить на сливочном масле и натереть измельченным чесноком, украсить веточками базилика. В готовый суп добавить измельченную зелень. Подавать на стол с гренками.

Салат из брокколи с мидиями

Ингредиенты

500 г брокколи, 100 г мидий, 2 свежих огурца, 1 луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сладкой горчицы, 100 г орешков кешью, 1 столовая ложка готового соевого соуса.

Способ приготовления

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия, сложить в емкость, посолить и поставить на верхнюю решетку пароварки на 20 минут. В это время вымыть огурцы, нарезать их тонкой соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Готовую брокколи опустить на 2 минуты в ледяную воду и выложить в салатник. Добавить огурцы, лук, мидии и горчицу, перемешать. Орехи измельчить в блендере вместе с соевым соусом. Этой смесью заправить салат.

Котлеты из морепродуктов

Ингредиенты

500 г отварных кальмаров, 500 г отварных креветок, 2 луковицы, 100 г свиного сала, 2 яйца, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Кальмаров и креветок пропустить через мясорубку вместе с луком и салом, добавить в фарш измельченную зелень, яйцо и соль. Сформовать небольшие котлетки, выложить на смазанный маслом противень и поместить его на верхнюю решетку пароварки.

Крабовые шарики

Ингредиенты

500 г рубленого мяса краба, 4 картофелины, 3 луковицы, 1 лимон, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 1 острый красный перец, 3–4 пера зеленого лука, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 100 г готового соевого соуса.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть и отварить до готовности. Добавить сливочное масло, размять, приготовить пюре. Лук и чеснок измельчить, перец мелко нарезать. Выложить в мясо краба измельченную зелень, лук, чеснок, перец и натертую на мелкой терке цедру лимона. Смешать с картофельным пюре и тщательно перемешать.

Мокрыми руками сформовать шарики и поставить их в холодильник на 15 минут. После этого обвалять шарики в панировочных сухарях, во взбитом яйце и снова в сухарях. Положить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол с соевым соусом.

Кальмары с брусникой

Ингредиенты

250 г консервированных кальмаров, 2 столовые ложки свежей или мороженой брусники, 1 столовая ложка меда, 4 веточки свежей мяты.

Способ приготовления

Кальмаров нарезать соломкой и выложить в емкость, сверху добавить смешанную с медом бруснику. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки. Готовое блюдо украсить веточками мяты.

Котлеты из кальмаров

Ингредиенты

500 г кальмаров, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика белого хлеба без корки, $^1/_2$ стакана молока, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г соевого соуса, 2 столовые ложки панировочных сухарей, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Кальмаров очистить от пленок, промыть и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить на растительном масле. Хлеб размочить в молоке. Добавить в фарш лук, отжатый хлеб, яйцо, соль и перец. Тщательно взбить и мокрыми руками сформовать небольшие удлиненные котлетки. Котлетки запанировать в сухарях и выложить в емкость пароварки. Поставить на среднюю решетку.

Подавать на стол с соевым соусом.

Раковые шейки с морской капустой

Ингредиенты

20 крупных раков, 100 г твердого сыра, 1 лимон, 1 пучок стеблей укропа с зонтиками, соль.

Для гарнира: 200 г консервированной морской капусты, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Раков отваривать с солью и укропом 15 минут, сыр натереть на крупной терке. Шейки очистить от панциря, сбрызнуть соком лимона, посыпать натертым сыром и выложить в емкость. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

На порционных тарелках разложить морскую капусту, перемешанную с майонезом, по половинке сваренного вкрутую яйца и по 5 раковых шеек.

Мидии с оливками

Ингредиенты

500 г мидий, 200 г оливок, фаршированных сыром, 3 столовые ложки майонеза, 2 зубчика чеснока, 5–6 веточек укропа, 5–6 веточек петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо мидий промыть и выложить в емкость. Оливки целиком разложить поверх мидий, залить все смесью майонеза с солью и измельченным чесноком. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Подавать на большом блюде, украсив веточками зелени.

Болгарский перец с крабовыми палочками

Ингредиенты

200 г крабовых палочек, 5 крупных болгарских перцев, 2 столовые ложки риса, 2 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для соуса: $^1/_2$ стакана сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты.

Способ приготовления

Рис промыть, залить кипятком, посолить и поставить в емкости на нижний поддон пароварки на 15 минут. Перцы вымыть, очистить от семян. Крабовые палочки нарезать кубиками, добавить сливочное масло, готовый рис, красный перец и соль, перемешать. Начинить этой смесью подготовленные перцы, полить сметанной смесью, сложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки на 30 минут.

Овощная мозаика

Икра из баклажан по-домашнему

Ингредиенты

3 баклажана, 2 помидора, 2 луковицы, 1 морковка, 2 болгарских перца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Все овощи очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Выложить в емкость для пароварки, посолить, в середину положить лавровый лист и налить масло. Емкость закрыть крышкой, поставить на верхнюю решетку в пароварку.

Лук с копченой грудинкой

Ингредиенты

6 фиолетовых луковиц, 150 г копченой грудинки, 2 столовые ложки сливочного масла, *1/2* чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Луковицы очистить от кожуры, срезать верхушки и низ так, чтобы луковицы удобно стояли на блюде. Из верхней части острым ножом удалить немного мякоти и вложить туда нарезанную полосками копченую грудинку. Сверху на каждую луковицу положить кусочек сливочного масла, поперчить и накрыть срезанными крышечками. Поставить блюдо на верхнюю решетку пароварки.

Болгарский перец с сырной начинкой

Ингредиенты

8 болгарских перцев среднего размера, 200 г брынзы, 4 яйца, 1 пучок базилика.

Способ приготовления

Перцы вымыть, очистить от плодоножки и семян, обдать кипятком. Брынзу нарезать кубиками, смешать с сырыми яйцами и измельченным базиликом. Начинить смесью перцы и сложить их в емкость. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Овощные рулеты

Ингредиенты

3 баклажана среднего размера, 2 цукини, 2 болгарских перца, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки молотого кориандра, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны разрезать вдоль на тонкие полоски, посолить и поставить под гнет на 10 минут. Цукини очистить и нарезать ровными полосками. Болгарский перец очистить от семян и нарезать тонкими полосками. Чеснок измельчить и смешать с кориандром и растительным маслом. Полоски баклажан вымыть холодной водой, намазать чесночной смесью. На каждую полоску выложить 2 ломтика цукини и 2 полоски болгарского перца. Скрутить рулетики, закрепив зубочистками. Уложить рулетики в емкость, залить сметаной и поставить на среднюю решетку пароварки. При подаче на стол вынуть зубочистки.

Фаршированные маринованные перцы

Ингредиенты

6 штук крупного маринованного болгарского перца, 300 г стручковой фасоли, $^1/_2$ стакана длиннозерного риса, 12 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок мяты, вода, соль.

Способ приготовления

Рис промыть и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Стручковую фасоль отварить до полуготовности и нарезать небольшими кусочками. Смешать рис с фасолью, мелко нарезанной зеленью и измельченным чесноком. Нафаршировать этой смесью перцы, сложить в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки.

Закуска из жареных овощей с брынзой

Ингредиенты

1 средний баклажан, 1 картофелина, 1 луковица, 2 спелых помидора, 1 болгарский перец, 1 лимон, 1 фенхель, 50 г брынзы, $^1/_2$ чайной ложки кунжутного семени, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок листьев салата, соль.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, нарезать кубиками и обжаривать 10 минут в небольшом количестве растительного масла. Фенхель нарезать тонкими пластинками, выложить к овощам и жарить еще 5 минут. Брынзу нарезать кубиками, помидоры нарезать небольшими дольками. Растительное масло смешать с кунжутным семенем и соком лимона, смесь посолить.

Выложить обжаренные овощи с фенхелем в емкость, сверху разложить помидоры и брынзу. Залить все подготовленной смесью.

Поставить емкость в пароварку. Подавать на стол на салатных листьях.

Картофель с сыром

Ингредиенты

8-10 картофелин, 3 столовые ложки сливочного масла, 150 г твердого сыра, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить от кожуры, вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Выложить ломтики слоями в емкость, пересыпая каждый слой натертым сыром. Сверху разложить кубики масла. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Капуста с яблоками

Ингредиенты

1 вилок капусты краснокочанной, 5 зеленых яблок, 5 столовых ложек сметаны, $^1/_2$ стакана томатного сока, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинковать, яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать на тонкие дольки. Капусту с яблоками выложить в емкость, посолить, добавить сметану и томатный сок. Поставить форму на среднюю решетку пароварки.

Фаршированные помидоры по-армянски

Ингредиенты

5 крупных спелых помидоров, 300 г свежих грибов, 2 столовые ложки круглозерного риса, 3 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 4 столовые ложки топленого масла, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, зелень эстрагона, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, переложить в емкость, посолить и поставить на нижний поддон пароварки на 15 минут. Луковицу и чеснок очистить и измельчить, петрушку измельчить. Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и аккуратно удалить ложкой сердцевину с семенами. Грибы очистить, промыть, нарезать небольшими кубиками и обжарить на топленом масле вместе с измельченным луком. Соединить сваренный рис с обжаренной грибной смесью, измельченным чесноком, добавить соль, перец, измельченный эстрагон и тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить помидоры, накрыть срезанными верхушками и выложить в емкость. Сверху сбрызнуть помидоры оставшимся топленым маслом и поставить емкость на среднюю решетку пароварки еще на 15 минут. Подавать помидоры, посыпав измельченной петрушкой.

Баклажаны с ореховой подливкой

Ингредиенты

2 баклажана, $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 0,3 стакана растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, 1 пучок зелени петрушки, щепотка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистить, нарезать кружочками, посолить и через 10 минут отжать.

Растительное масло вылить в емкость и поставить на 5 минут на нижний поддон пароварки. Ядра орехов и петрушку измельчить, перемешать, посолить, поперчить, добавить стакан горячей воды, подогретое растительное масло, уксус.

Баклажаны выложить в емкость и залить полученной подливкой. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки на 20 минут.

Кабачок в томате

Ингредиенты

1 кабачок среднего размера, 1 стакан томатного сока, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Кабачок очистить от кожуры, нарезать колечками, обвалять в муке и обжарить до золотистого цвета. Чеснок измельчить, смешать с томатным соком. Кабачок выложить в емкость, залить подготовленной томатной смесью, поставить на верхнюю решетку пароварки.

Помидоры с яйцом

Ингредиенты

5 помидоров среднего размера, 5 зубчиков чеснока, 5 яиц, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать каждый на 4 части. Чеснок и зеленый лук измельчить и смешать с солью и растительным маслом. Яйца взбить и смешать с чесночной смесью. Помидоры выложить в емкость и залить подготовленной смесью. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Кабачковая икра с изюмом

Ингредиенты

1 молодой кабачок, 4 помидора, 3 луковицы, 4 зеленых яблока, 1 стакан изюма, $^1/_2$ стакана винного уксуса, 2 столовые ложки сахара, 1 корень имбиря, 1 чайная ложка семян кориандра, 4 бутона гвоздики, соль.

Способ приготовления

С помидоров снять кожицу, кабачок очистить от кожуры, яблоки – от кожуры и семян. Луковицы очистить, вымыть. Все нарезать небольшими кубиками и выложить в емкость, посолить, перемешать, добавить изюм и сахар. Имбирь, кориандр, гвоздику сложить в полотняный мешочек и поместить в емкость. Сверху залить все уксусом. Емкость поставить на среднюю решетку пароварки. Готовую икру выложить в миску, охладить. Подавать на стол в салатнице в холодном виде.

Молодой картофель с розмарином

Ингредиенты

6 картофелин, 6–8 веточек свежего розмарина или 2 столовые ложки сушеного, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка морской соли, $^1/_2$ стакана сметаны.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть и нарезать тонкими ломтиками. На дно емкости уложить веточки розмарина или насыпать сухой розмарин. Сверху разложить ломтики картофеля, смазать его растительным маслом и засыпать морской солью. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Подавать на стол в горячем виде со сметаной.

Овощной плов

Ингредиенты

1 стакан длиннозерного риса, 2 морковки, 2 луковицы, 3 столовые ложки изюма, 1 лимон, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, по 3 веточки петрушки, кинзы и базилика, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, смешать с изюмом. Лук и морковку очистить, нарезать соломкой и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Выложить лук и морковку в емкость, сверху аккуратно разложить рис с изюмом, залить водой, в середину риса воткнуть лимон. Емкость поставить на нижний поддон пароварки. Готовый плов посолить, перемешать, полить соком лимона, выложить на большое керамическое блюдо, посыпать измельченной зеленью.

Помидоры, фаршированные овощами

Ингредиенты

6 крупных помидоров, 2 луковицы, 2 болгарских перца, 1 баклажан, 100 г брынзы, 2 столовые ложки майонеза, $^1/_2$ чайной ложки молотого черного перца, 1 пучок листьев салата.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки, ложкой удалить мякоть. Лук, перец и баклажан очистить, нарезать кубиками, перемешать и нафаршировать помидоры. Сверху посыпать перцем, положить кусочки брынзы и немного майонеза. Сложить помидоры в емкость и поставить на верхнюю решетку.

Подавать на листьях салата.

Моцарелла с помидорами

Ингредиенты

3 спелых помидора, 200 г сыра моцарелла, 1 стакан томатного сока, 10 г желатина, 3 зубчика чеснока, 3 веточки базилика, 3 веточки петрушки, щепотка черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Помидоры нарезать кружками, сыр ломтиками, чеснок измельчить. Желатин замочить в теплом томатном соке на 20 минут. Кружки помидор опускать вилкой в замоченный желатин и укладывать на дно емкости. Засыпать помидоры чесноком, солью и перцем. Сверху разложить кусочки сыра. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки. Готовое блюдо украсить зеленью.

Цимес из морковки с черносливом

Ингредиенты

4 крупные морковки, 300 г чернослива без косточек, 150 г меда.

Способ приготовления

Морковку очистить, вымыть, нарезать тонкими кружками и отваривать 5 минут. Чернослив обдать кипятком, слить воду. Выложить морковку в емкость, сверху положить чернослив и мед. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Репа с растительным маслом

Ингредиенты

1 репка, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Репку вымыть, срезать корешки, обсушить, очистить от кожуры, нарезать тонкими дольками и уложить в емкость. Добавить соль и масло, поставить на среднюю решетку пароварки.

Овощная радуга

Ингредиенты

1 баклажан, 1 молодой кабачок, 2 болгарских перца (красный и зеленый), 2 помидора, 1 луковица, 1 вилок цветной капусты, 200 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, 1 пучок разной зелени, соль по вкусу.

Способ приготовления

Все овощи очистить, вымыть и нарезать кружками или колечками толщиной 4–5 см. Сыр натереть на крупной терке и смешать с майонезом, зелень измельчить. Выложить в емкость овощи по кругу в таком порядке: кружок баклажана, кольцо зеленого болгарского перца, кольцо лука, кружок помидора, кружок кабачка, кольцо лука, кольцо красного болгарского перца и снова по порядку. В центр круга выложить соцветия капусты. Все посолить и залить смесью натертого сыра с майонезом и красным молотым перцем. Подавать на стол на красивом блюде, посыпав измельченной зеленью.

Картофельные котлеты с черносливом

Ингредиенты

5 средних картофелин, 200 г чернослива без косточек, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить от кожуры, помыть, отварить, посолить, добавить масло и приготовить пюре. Чернослив промыть, залить кипятком на 10 минут, затем воду слить. В картофельное пюре добавить муку и замесить тесто. Раскатать тесто, нарезать стаканом кружки, на середину каждого положить 1–2 чернослива, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях. Выложить котлеты в емкость и поставить на верхнюю решетку пароварки.

Медальоны из овощей

Ингредиенты

2 крупных помидора, 2 болгарских перца (зеленый или желтый), 200 г колбасы салями, 100 г сыра пармезан, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Петрушку вымыть и целыми веточками уложить на дно емкости. Сыр натереть. Помидоры и перец вымыть, перец очистить от семян. Нарезать овощи кружками и разложить на петрушке.

На каждый кружок положить по кружку салями и насыпать немного тертого сыра. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки. Подавать на большом блюде, украсив веточками петрушки.

Репа, фаршированная рисом

Ингредиенты

2 репки, 50 г твердого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ стакана томатного сока. *Для фарша*: 400 г риса, 1 луковица, 1 яйцо.

Способ приготовления

Репу очистить от кожуры, острым ножом сделать круговой надрез. Залить репу холодной водой и отваривать 15 минут. Рис отварить до полуготовности.

Для фарша рис соединить с нарезанными кубиками луком и вареным яйцом. Середину репы вынуть, полость заполнить фаршем. На фарш выложить натертый сыр и вылить растительное масло. Поставить репу в емкость, залить томатным соком и поместить на среднюю решетку пароварки.

Грибная сказка

Шампиньоны с яйцами

Ингредиенты

6 крупных шампиньонов, 6 сваренных вкрутую яиц, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки коньяка, $^1/_2$ чайной ложки тертого мускатного ореха, 1 пучок листьев салата.

Способ приготовления

Яйца нарезать кубиками, смешать с коньяком, сметаной и мускатным орехом. Шампиньоны вымыть и наполнить подготовленной смесью. Уложить грибы в емкость и поставить на верхнюю решетку пароварки. Готовые грибы подавать на стол на листьях салата.

Солянка грибная

Ингредиенты

150 г сушеных грибов, 100 г соленых или маринованных грибов, 300 г квашеной капусты, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, *1/2* чайной ложки красного молотого перца, вода.

Способ приготовления

Сушеные грибы замочить на 1 час, промыть и нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и нарезать кубиками. Капусту нашинковать крупно, коренья нарезать соломкой. Выложить все продукты в емкость, добавить перец, перемешать, залить небольшим количеством горячей воды и поставить на среднюю решетку пароварки.

Крокеты из грибов с макаронами

Ингредиенты

500 г макарон среднего размера, 200 г шампиньонов, 150 г твердого сыра, $^1/_2$ стакана сливок, 2 яйца, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, сметана, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грибы нарезать кубиками и обжаривать 3–4 минуты на растительном масле. В миске смешать сливки, одно яйцо, грибы и половину натертого сыра. Макароны переложить в прямоугольную форму, всыпать оставшийся сыр, влить грибную смесь, перемешать, накрыть пищевой пленкой, сверху положить доску и на нее гнет. Убрать форму в холодильник на 2 часа. После этого выложить массу на стол, нарезать небольшими прямоугольниками, обвалять в яйце, затем в панировочных сухарях, сложить крокеты в емкость и поставить на среднюю решетку пароварки. Подавать горячими со сметаной.

Галки картофельные с грибами

Ингредиенты

6 картофелин, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, соль.

Для начинки: 300 г сушеных грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Для подачи на стол: 100 г сметаны, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Грибы замочить в холодной воде на 20 минут, промыть, отваривать 10 минут, измельчить, добавить размягченное сливочное масло, соль, перемешать. Картофель очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Отжать картофель, добавить яйца, соль, тщательно перемешать. Раскатать лепешки диаметром 3–4 см, на центр каждой выложить грибной фарш, края лепешки защепить. Обвалять галки в муке, выложить в емкость и поставить на нижний поддон пароварки. Готовые галки переложить в порционные горшочки, полить сметаной, положить измельченную зелень и подавать на стол.

Грибное рагу в вине

Ингредиенты

500 г свежих шампиньонов, 4 яйца, 1 стакан белого десертного вина, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, вода, соль.

Способ приготовления

Грибы нарезать кубиками, посолить, добавить мускатный орех и вино, влить немного воды.

Выложить грибы в емкость, поставить на верхнюю решетку пароварки. Отдельно сварить яйца и нарезать их кружками. Выложить яйца на блюдо, сверху разложить готовое грибное рагу, обильно посыпав его измельченной зеленью.

Грибная закуска

Ингредиенты

200 г свежих или консервированных маслят, 2 луковицы, 2 помидора, 300 г ржаного хлеба, 1 стакан томатного сока, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, крупные разрезать пополам, маленькие оставить целиком. Луковицы нарезать тонкими полукольцами, помидоры и хлеб – кубиками. Выложить все продукты в емкость, перемешать, слегка посолить и залить густым томатным соком. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Опята с сельдереем

Ингредиенты

200 г маринованных опят, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени сельдерея, 1 грибной кубик, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Маринованные опята отделить от маринада и выложить в емкость. Грибной кубик развести в горячей воде и смешать с маринадом. Сельдерей измельчить и выложить поверх грибов. Залить все бульонной смесью. Готовое блюдо украсить половинками вареных яиц.

Маслята с овощным соусом

Ингредиенты

500 г свежих маслят, 2 свежих огурца, 2 луковицы, 2 спелых помидора, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Маслята нарезать тонкими ломтиками, овощи – небольшими кубиками. Укроп смешать с солью и сметаной. Овощи вместе с грибами обжаривать на сливочном масле 5–6 минут и переложить в емкость. Залить сметанной смесью, поставить на среднюю решетку пароварки.

Вешенки под маринадом

Ингредиенты

500 г вешенок, 1 стакан грибного бульона, 4 столовые ложки майонеза, 2 луковицы, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Вешенки вымыть и разрезать тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать кольцами. Майонез смешать с красным перцем и солью, перемешать и выложить к грибам, добавить лук, все перемешать, накрыть крышкой и оставить мариноваться на 30 минут. После этого выложить грибную смесь в емкость, залить бульоном и поставить на среднюю решетку пароварки.

Белые грузди по-суздальски

Ингредиенты

300 г соленых белых груздей, 4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления

Грузди слегка промыть холодной водой и выложить в емкость. Чеснок и коренья измельчить, выложить сверху на грибы. Залить все сметаной и поставить на среднюю решетку пароварки.

Шампиньоны в мясном бульоне

Ингредиенты

500 г свежих шампиньонов, 1 фиолетовая луковица, 2 яйца, 10–12 зеленых оливок, фаршированных лососем, 1 стакан мясного бульона, 6–7 веточек зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать ломтиками. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками и выложить в емкость. Лук очистить, нарезать полукольцами и сбрызнуть уксусом. Выложить лук на грибы, сверху разложить оливки и ломтики яиц, посолить. Залить все мясным бульоном, засыпать измельченной петрушкой и поставить на среднюю решетку пароварки.

Маслята с рисом

Ингредиенты

300 г свежих маслят, $^1/_2$ стакана риса, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 зубчика чеснока, $^1/_2$ чайной ложки белого молотого перца, 1 пучок зелени петрушки, вода, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, залить кипятком, посолить и поставить в емкости на нижний поддон пароварки на 15 минут. В это время маслята вымыть, крупные разрезать пополам, мелкие оставить целиком и обжаривать 6–7 минут на сливочном масле. Чеснок и петрушку измельчить, добавить к маслятам, поперчить и перемешать. Вынуть рис из пароварки, выложить грибную смесь, перемешать и поставить на среднюю решетку пароварки еще на 10 минут.

Паровые сладости

Халвайтер

Ингредиенты

4 столовые ложки топленого сливочного масла, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 стакан очищенных любых орехов, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Муку обжарить на топленом масле до золотистого цвета, орехи измельчить. Сахар развести в горячей воде. В емкость налить сироп, добавить обжаренную муку и орехи, перемешать и поставить на верхнюю решетку пароварки.

Смородиновый мусс

Ингредиенты

1 $^{1}/_{2}$ стакана красной смородины, 100 г сахара, 3 столовые ложки манной крупы, 3 стакана воды.

Для украшения: веточки красной или белой смородины.

Способ приготовления

Смородину размять и растереть деревянной ложкой. В выжимки добавить сахар, манную крупу, все тщательно перемешать с небольшим количеством воды до получения однородной массы. Затем добавить остальную воду и поставить емкость на верхнюю решетку пароварки. Готовый мусс разлить по прозрачным стаканам, украсить веточками смородины.

Бананы в шоколаде

Ингредиенты

4 банана, 1 плитка молочного шоколада, 2 апельсина, 2 яблока, по 50 г готового желе красного, зеленого и желтого цветов.

Способ приготовления

Шоколад разделить на дольки и сложить их в емкость для пароварки. Бананы нарезать толстыми кружками и добавить к шоколаду.

Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки. В это время яблоки и апельсины очистить, разрезать на две половинки и аккуратно вынуть мякоть. Каждую половинку наполнить желе и разрезать на дольки мокрым ножом. Банан с растопленным шоколадом выложить на центр блюда, вокруг уложить дольки фруктов с желе.

Яблочный мармелад

Ингредиенты

1 кг сладких яблок, $^1/_2$ кг сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать дольками, уложить в емкость, засыпать сахаром, аккуратно перемешать и поставить на верхнюю решетку пароварки. Горячий мармелад можно разложить по формочкам.

Нуга шоколадная

Ингредиенты

100 г белого шоколада, 100 г сливочного масла, 50 г очищенных грецких орехов, 50 г разноцветных цукатов, 2 столовые ложки изюма.

Способ приготовления

Масло нарезать кубиками, шоколад разделить на дольки и выложить в емкость. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки на 10 минут. В это время промыть изюм, залить его кипятком на 5 минут и откинуть на дуршлаг. Цукаты нарезать мелкими кусочками, смешать с крупными кусками орехов и изюмом.

В емкость с растопленным шоколадом и маслом выложить цукатно-ореховую смесь, все тщательно перемешать и поставить на верхнюю решетку пароварки еще на 50 минут.

Готовую нугу вынуть из емкости, придать ей форму рулета и убрать в морозильник на 1 час. При подаче на стол нарезать нугу тонкими дольками.

Фруктовый щербет

Ингредиенты

1 л яблочного сока, 3 апельсина, 1 лимон, $^1/_2$ стакана сахара, 2 стакана кусочков льда.

Способ приготовления

Апельсины и лимон очистить и нарезать дольками. Выложить цитрусовые в емкость, залить яблочным соком, смешанным с сахаром. Поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.

Из готовой смеси вынуть дольки лимонов и апельсинов, отвар процедить и остудить. Разложить фрукты по креманкам, добавить кусочки льда, залить отваром.

Сладкие яичные клецки

Ингредиенты

3 столовые ложки муки, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, $^1/_2$ стакана сметаны, вода.

Способ приготовления

Яйца растереть с маслом, добавить муку, сахар и сметану, замесить тесто. В емкость налить кипящую воду и с помощью десертной ложки опускать в нее клецки. Поставить емкость на среднюю решетку пароварки.

Малиновые пирожные

Ингредиенты

1 стакан малины, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 100 г слоеного печенья.

Способ приготовления

Малину вымыть, отделить от плодоножек. Печенье накрошить руками, сметану охладить и взбить с сахаром в пышную пену. Взять 4 креманки или широких стакана, разложить в каждый по 1 столовой ложке взбитой сметаны, сверху высыпать понемногу крошек печенья, опять слой сливок и печенье. Добавить в каждый стакан целые ягоды малины, засыпать сахарной пудрой. Поставить стаканы на верхнюю решетку пароварки. Подавать на стол в горячем или холодном виде.

Халва ореховая

Ингредиенты

1 стакан очищенных ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 стакана молока, 2 столовые ложки крахмала, 0,3 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

1 стакан молока смешать с сахаром и корицей и поставить в емкости на среднюю решетку пароварки на 10 минут. В другом стакане холодного молока развести крахмал, перелить в емкость с молочным сиропом и поставить в пароварку еще на 10 минут. Ядра грецких орехов разломать пополам, обжарить на сливочном масле до темно-коричневого цвета и добавить в емкость с горячей смесью. Вернуть емкость в пароварку еще на 30 минут. Готовую халву тщательно перемешать, вылить на блюдо и посыпать корицей. Подавать на стол в горячем виде.

Рисовое суфле

Ингредиенты

1 стакан любого риса, 1 стакан виноградного сока, 200 г кураги, 8 г желатина, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде, воду слить. Курагу размочить и нарезать кусочками, желатин замочить в холодной воде. Рис выложить в емкость, добавить сахар, виноградный сок, кусочки кураги, разбухший желатин. Аккуратно перемешать и поставить емкость на верхнюю решетку пароварки.